

Le ricette di Max

Pasta Mediterranea

Preparazione 10 minuti

Ingredienti x 2 persone: 150gr di pasta a scelta, tre acciughe sott'olio, aglio, 5/6 capperi sottosale, pomodorini (ciliegini, zatterini, pachino, etc secondo disponibilità), peperoncino a piacere.

- 1) In abbondante acqua salata di cuoce la pasta
- 2) Mentre la pasta cuoce, in una padella capiente si soffriggono in poco olio le acciughe, i capperi con il loro sale, l'aglio ed il peperoncino
- 3) Dopo pochi minuti, mentre gli ingredienti si amalgamano aggiungere i pomodorini tagliati a metà
- 4) Continuare la cottura fino a che si possa aggiungere nella padella, la pasta cotta e scolata morbida (lasciarla bagnata)
- 5) Si continua per qualche minuto mescolando il tutto ed amalgamando bene gli ingredienti

Servire caldo con una spolverata di origano se gradito, accompagnare con un vino bianco o rosato fresco e beverino.

Il piatto che più faccio durante la settimana, quando si è di fretta, semplice, soddisfa sempre. Se il sugo tende ad asciugare troppo aggiungere un po' di acqua di cottura della pasta.

Si può arricchire la ricetta con della bottarga, grattugiata prima di consumare o aggiungendo al sugo code di gambero oppure filetti spezzati di pesce od entrambi.